Recetas de albóndigas



Las albóndigas son un plato versátil y lleno de potencial culinario, que invita a la creatividad en la cocina. Su naturaleza adaptable permite explorar una amplia gama de sabores y combinaciones, transformando este clásico en preparaciones únicas y deliciosas. Desde opciones tradicionales hasta versiones contemporáneas, las albóndigas ofrecen un lienzo culinario en blanco que puede ser enriquecido con ingredientes diversos y salsas sabrosas. En este sentido, dos destacadas recetas que exploraremos son las "Albóndigas con Tocino y Queso" y las "Albóndigas al Chipotle". Acompáñanos en un viaje gastronómico que celebra la diversidad de este platillo, desde los ingredientes hasta la presentación final en el plato.

Albóndigas con Tocino y Queso

Disfruta de jugosas albóndigas con tocino y queso, con el sabor de CONSOMATE® y RECETAS NESTLE®.

Ingredientes:

- Salsa: puré de tomate, jitomates, chiles, agua, Concentrado de Tomate con Pollo CONSOMATE®.
- Albóndigas: carne de res, tocino, huevo, cebolla, comino, sal con cebolla, pan molido, queso manchego.

Albóndigas al Chipotle

Prepara Albóndigas al Chipotle con CONSOMATE®. Acompaña con arroz y frijoles para una comida sabrosa.

Ingredientes:

- Carne de res, arroz cocido, huevo, sal con cebolla.
- Jitomates, agua, chile chipotle, Concentrado de Tomate con Pollo CONSOMATE®.

Referencias

https://www.recetasnestle.com.mx/recetas/albondigas-chipotle

https://www.recetasnestle.com.mx/recetas/comidas-albondigas-tocino-queso